Wegański chlebek sezamowo-bananowy

Olla

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- sezam biały - 50 g
- sezam czarny - 30 g
- banan - 2 szt.
- mąka pszenna - 230 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1/2 łyżeczka
- sól różowa himalajska - 1 łyżeczka
- siemię lniane mielone - 1 łyżka
- olej kokosowy - 2 łyżka
- daktyle - 70 g
- woda - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sezam biały i czarny uprażyć na suchej patelni.
Banany zblendować z wodąna gładką masę.
Dodać do bananów sezam i pozostałe składniki i dobrze wymieszać.
Ciasto przełożyć do foremki keksówki wyłożonej papierem. Po wierzchu posypać odrobiną sezamu.
Piec w temp 200'C ok 40 min (do suchego patyczka).
odrazu wyjąć z foremki razem z papierem i wystudzić ciasto na kratce.